

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ,
ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету фізичного виховання,
здоров'я і туризму



Маліков М.В.
(ініціали та прізвище)

_____ 2025 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі

підготовки бакалаврів

(назва освітнього ступеня)

денної та заочної форм здобуття освіти

освітньо-професійна програма Туризм

(назва)

спеціальності 242 Туризм і рекреація

(шифр, назва спеціальності)

галузі знань 24 сфера обслуговування

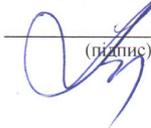
(шифр і назва)

ВИКЛАДАЧ: Безкорвайна Лариса Вікторівна, д.пед.наук, професор

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму, рекреації
та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від "26" 08 2025 р.

Завідувач кафедри _____


(підпис)

_____ (ініціали, прізвище)

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми

 А.А. Пилига
(підпис) (ініціали, прізвище)

2025 рік



Зв'язок з викладачем:

E-mail: dugienkonata@ukr.net

Сезн ЗНУ повідомлення: <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=10096>

Телефон: (061) 228-76-29 (кафедра), 228-76-13 (деканат)

Інші засоби зв'язку: Viber, Telegram

Кафедра: : міжнародної економіки, природних ресурсів та економіки міжнародного туризму, V корп. ЗНУ, ауд. 119

1. Опис навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни полягає в набутті студентами комплексних знань і формуванні практичних навичок з питань планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є: розкрити сутність бізнес-планування; визначити методично-організаційні основи і принципи планування готельно-ресторанних підприємств: збуту, маркетингової діяльності, асортименту, кінцевих результатів виробничо-господарчої діяльності, ресурсного забезпечення, тощо; обґрунтувати необхідність оновлення продукції, організаційно-технічного розвитку підприємства; сформулювати і закріпити навички самостійної оцінки економічних явищ, рівня і динаміки зміни економічних показників з позиції врахування їх про розробці бізнес-плану підприємства.

Навчальна дисципліна «Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі» має тісний зв'язок з такими дисциплінами: «Економіка підприємств готельно-ресторанної галузі», «Підприємницьке право», «Фінанси підприємств готельно-ресторанної галузі».

Паспорт навчальної дисципліни

| Нормативні показники | денна форма здобуття освіти | заочна форма здобуття освіти |
|---|--|------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Статус дисципліни | Обов'язкова | |
| Семестр | 8 -й | 8 -й |
| Кількість кредитів ECTS | 3 | |
| Кількість годин | 90 | |
| Лекційні заняття | 22 год. | 10 год |
| Практичні заняття | 22 год. | 10 год |
| Самостійна робота | 46 год. | 70 год |
| Консультації | <p><i>Графік занять та консультацій:</i> https://www.znu.edu.ua/ukr/university/departments/economy/navchalnij_protse <i>Формат проведення консультацій (дистанційно):</i> ідентифікатор 7452045605, код доступу 12345</p> | |
| Вид підсумкового семестрового контролю: | екзамен | |
| Посилання на електронний курс у СЕЗН ЗНУ (платформа Moodle) | https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=10096 | |



2. Методи досягнення запланованих освітньою програмою компетентностей і результатів навчання

| Компетентності/ результати навчання | Методи навчання | Форми і методи оцінювання |
|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток інфраструктури рекреаційно-курортної зони регіону.</p> <p>СК 15. Здатність застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично- рекреаційного потенціалу регіону.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанный бізнесу</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанный бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 24. Застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично-рекреаційного потенціалу регіону.</p> | <p><i>Репродуктивні методи</i> (лекція, пояснення, бесіда).</p> <p><i>Наочні методи</i> (демонстрації та ілюстрації: схеми, графіки).</p> <p><i>Метод проблемного викладу</i> (постановка проблем і розкриття доказового шляху їхнього вирішення, проблемні-лекції).</p> <p><i>Дискусійні методи</i> (лекція-дискусія; семінар-дискусія, дебати).</p> <p><i>Практичні методи</i> (виконання вправ, розв'язування задач, кейс-метод; ділові та рольові ігри; робота з аналітикою та статистичним матеріалом, використання інтерактивної дошки Padlet).</p> <p><i>Науково-дослідний</i> (частково пошуковий) метод.</p> <p><i>Самостійна робота.</i></p> | <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною шкалою, національною шкалою і шкалою ECTS.</p> <p><i>Контрольні заходи:</i> усне та письмове опитування, самостійна робота, практичні роботи, тестова перевірка, ситуаційні завдання, виступи студентів.</p> <p><i>Поточний контроль</i> проводиться у формі усного опитування або письмового контролю на практичних заняттях, виступів студентів при обговоренні питань на практичних заняттях, а також у формі комп'ютерного тестування.</p> <p><i>Підсумковий контроль (екзамен)</i> проводиться в усній формі за білетами (відповіді на питання), а також за допомогою тестування (через систему Moodle).</p> |



3. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Сутність та особливості бізнес-планування в індустрії гостинності. Стратегічне планування розвитку індустрії гостинності

Тема 1. Сутність та особливості бізнес-планування в індустрії гостинності. Методика розробки бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного бізнесу. Сутність та особливості бізнес-планування, його роль в ринковій економіці. Соціально-економічна сутність бізнес-плану. Мета та задачі бізнес планування. Основні функції бізнес-планування: розробка загальної концепції, генеральної стратегії розвитку підприємства, планування, залучення грошових ресурсів та потенційних партнерів. Особливості внутрішньо фірмового планування в сфері послуг.

Тема 2. Стратегічне планування розвитку індустрії гостинності. Внутрішнє і зовнішнє середовище готельного та ресторанного бізнесу. Основні напрямки державного політики розвитку індустрії гостинності. Планування на національному та регіональному рівнях. Планування на національному та регіональному рівнях. Основні вимоги та засади формування системи стратегічного планування. Мета та методи оптимізації виробничої програми готельного підприємства.

Змістовий модуль 2. Туристичний потенціал регіону та конкурентне середовище підприємства готельно-ресторанної справи.

Тема 3. Дослідження туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг. Туристичні потоки та інфраструктурне забезпечення ринку сфери послуг. Визначення ємності туристичного ринку. Загальна структура попиту на готельні та ресторани послуги. Оцінка кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг. Сегментування ринку послуг. Цільовий сегмент ринку і позиціонування готельних та рестораних послуг. Можливі ринкові стратегії розвитку підприємства сфери послуг.

Тема 4. Конкурентне середовище підприємства готельно-ресторанної справи. Складові конкурентоспроможності підприємства сфери послуг. Аналіз ринку збуту та дослідження конкурентного середовища підприємства. Визначення сильних і слабих сторін діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Проведення PEST і SWOT-аналізів.

Тема 5. Розробка маркетинг-плану підприємства сфери обслуговування. Вивчення споживачів готельно-ресторанної продукції та послуг, їх поведінки на ринку. Життєвий цикл готельно-ресторанних послуг і детермінанти попиту, що впливають на обсяг збуту в діяльності підприємств сфери послуг. Дослідження заходів по просуненню готельних послуг на ринку. Аналіз форм і каналів збуту послуг підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Планування збуту в умовах постійної зміни ринкового середовища. Вибір «ринкової ніші» (найбільш сприятливого сегменту) ринку. Планування реклами, обґрунтування рекламних засобів, ефективність реклами в реалізації діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу

Змістовий модуль 3. Формування асортиментної та цінової політики підприємства сфери послуг.

Тема 6. Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг в діяльності підприємств сфери обслуговування. Аналіз та планування оптимальної структури готельних і рестораних послуг. Формування товарної політики на підприємствах індустрії гостинності. Порядок розробки та вибору готельного і ресторанного продуктів. Оцінка основних складових якості надання готельних та рестораних послуг

Тема 7. Цінова політика підприємства сфери послуг. Вибір цінової політики. Розробка стратегії ціноутворення. Методи встановлення цін на готельні та ресторани послуги. Калькулювання собівартості готельної послуги. Формування виробничої програми, її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 8. Організаційний план підприємства. Фінансовий план. Аналіз організації управління підприємством готельного та ресторанного бізнесу. Організація координування і взаємодії служб та підрозділів підприємства. Планування потреби в кадрах. Ризики: фінансові, організаційні, соціальні, екологічні. Оцінка ефективності методів управління ризиками. Програма страхування від ризиків. Необхідність фінансового прогнозу. Прогноз обсягів реалізації готельних та



ресторанних послуг на ринках збуту. Стратегія фінансування. Методика розрахунку витрат виробництва на матеріальні ресурси готельного підприємства.

Змістовий модуль 4. Фінансова санація і запобігання банкрутству підприємств.

Тема 9. Розробка стратегії розвитку підприємства. Стратегія як програма діяльності підприємства. Стратегії концентрованого зростання. Стратегії інтегрованого зростання. Стратегії стабілізації. Стратегії реструктуризації. Стратегії диверсифікованого зростання. Стратегії скорочення. Економічна стратегія підприємства. Передумови вибору і обґрунтування стратегії

Тема 10. Формування і презентація бізнес-плану. Методи вибору рішень при бізнес-плануванні в індустрії гостинності. Методика розробки бізнес-плану різних напрямків розвитку готельного підприємства. Чинники, що впливають на його зміст і структуру. Представлення інвестиційного проекту. Варіанти підвищення ефективності презентацій. Схема проведення переговорів.

4. Структура навчальної дисципліни

| Вид заняття /роботи | Назва теми | Кількість годин | | Згідно з розкладом |
|---------------------|--|-----------------|----------|---------------------------|
| | | о/д.ф. | з.ф. | |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> |
| Лекція 1 | Сутність та особливості бізнес-планування в індустрії гостинності | 2 | 2 | <i>Щотижня /тиждень 1</i> |
| Практичне заняття 1 | Сутність та особливості бізнес-планування в індустрії гостинності Перелік питань та завдань розміщено в СЕЗН ЗНУ | 2 | | <i>Щотижня /тиждень 1</i> |
| Самостійна робота | Сутність та особливості бізнес-планування в індустрії гостинності Питання для розгляду та завдання для виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | 5 | 7 | |
| Лекція 2 | Стратегічне планування розвитку індустрії гостинності | 2 | | <i>Щотижня /тиждень 2</i> |
| Практичне заняття 2 | Стратегічне планування розвитку індустрії гостинності Перелік питань та завдань розміщено в СЕЗН ЗНУ | 2 | 2 | <i>Щотижня /тиждень 2</i> |
| Самостійна робота | Стратегічне планування розвитку індустрії гостинності Питання для розгляду та завдання для виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | 5 | 7 | |
| Лекція 3 | Дослідження туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг. | 2 | 2 | <i>Щотижня /тиждень 3</i> |
| Практичне заняття 3 | Дослідження туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг. Перелік питань та завдань розміщено в СЕЗН ЗНУ | 2 | | <i>Щотижня /тиждень 3</i> |
| Самостійна робота | Дослідження туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг. Питання для розгляду та завдання для | 5 | 7 | |

Запорізький національний університет
Силабус навчальної дисципліни
Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі



| | | | | |
|---------------------|--|---|---|--------------------|
| | виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | | | |
| Лекція 4 | Конкурентне середовище підприємства готельно-ресторанної справи | 2 | | Щотижня /тиждень 4 |
| Практичне заняття 4 | Конкурентне середовище підприємства готельно-ресторанної справи | 2 | 2 | Щотижня /тиждень 4 |
| Самостійна робота | Конкурентне середовище підприємства готельно-ресторанної справи Питання для розгляду та завдання для виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | 5 | 7 | |
| Лекція 5 | Розробка маркетинг-плану підприємства сфери обслуговування | 2 | | Щотижня /тиждень 5 |
| Практичне заняття 5 | Розробка маркетинг-плану підприємства сфери обслуговування Перелік питань та завдань розміщено в СЕЗН ЗНУ | 2 | 2 | Щотижня /тиждень 5 |
| Самостійна робота | Розробка маркетинг-плану підприємства сфери обслуговування Питання для розгляду та завдання для виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | 5 | 7 | |
| Лекція 6 | Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг в діяльності підприємств сфери обслуговування | 2 | 2 | Щотижня /тиждень 6 |
| Практичне заняття 6 | Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг в діяльності підприємств сфери обслуговування | 2 | | Щотижня /тиждень 6 |
| Самостійна робота | Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг в діяльності підприємств сфери обслуговування Питання для розгляду та завдання для виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | 5 | 7 | |
| Лекція 7 | Цінова політика підприємства сфери послуг | 2 | | Щотижня /тиждень 7 |
| Практичне заняття 7 | Цінова політика підприємства сфери послуг Перелік питань та завдань розміщено в СЕЗН ЗНУ | 2 | | Щотижня /тиждень 7 |
| Самостійна робота | Цінова політика підприємства сфери послуг Питання для розгляду та завдання для виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | 4 | 7 | |
| Лекція 8 | Організаційний план підприємства. Фінансовий план | 2 | | Щотижня /тиждень 8 |
| Практичне заняття 8 | Організаційний план підприємства. Фінансовий план Перелік питань та завдань розміщено в СЕЗН ЗНУ | 2 | 2 | Щотижня /тиждень 8 |



| | | | | |
|-------------------------|---|---|---|------------------------|
| Самостійна робота | Організаційний план підприємства. Фінансовий план Питання для розгляду та завдання для виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | 4 | 7 | |
| Лекція 9 | Розробка стратегії розвитку підприємства | 2 | 2 | Щотижня /тиждень 9 |
| Практичне заняття 9 | Розробка стратегії розвитку підприємства Перелік питань та завдань розміщено в СЕЗН ЗНУ | 2 | | Щотижня /тиждень 9 |
| Самостійна робота | Розробка стратегії розвитку підприємства Питання для розгляду та завдання для виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | 4 | 7 | |
| Лекція 10-11 | Формування і презентація бізнес-плану | 4 | | Щотижня /тиждень 10-11 |
| Практичне заняття 10-11 | Формування і презентація бізнес-плану Перелік питань та завдань розміщено в СЕЗН ЗНУ | 4 | 2 | Щотижня /тиждень 10-11 |
| Самостійна робота | Формування і презентація бізнес-плану Питання для розгляду та завдання для виконання розміщено в СЕЗН ЗНУ | 4 | 7 | |

5. Види і зміст контрольних заходів

| Вид заняття/роботи | Вид контрольного заходу | Зміст контрольного заходу* | Критерії оцінювання та термін виконання* | Усього балів |
|--------------------------|---|---|--|--------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Поточний контроль | | | | |
| Практичне заняття №1 | опитування за темою; практичні завдання (робота в групах) | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | <p>Опитування за темою – 2 бали</p> <p>2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна;</p> <p>1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки.</p> <p>Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 бали. Система накопичення балів за роботу в групах:</p> <p>1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору,</p> <p>1 бал – аргументованість, оригінальність пропонуваніх рішень</p> <p>1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію</p> | 5 |
| Практичне заняття №2 | опитування за темою; практичні завдання (робота в групах) | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | <p>Опитування за темою – 2 бали</p> <p>2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна;</p> <p>1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки.</p> <p>Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 бали. Система накопичення балів за роботу в групах:</p> <p>1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору,</p> <p>1 бал – аргументованість, оригінальність пропонуваніх</p> | 5 |

Запорізький національний університет
Силабус навчальної дисципліни
Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі



| | | | | |
|----------------------|---|---|---|----------|
| | | | рішень 1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію | |
| Практичне заняття №3 | опитування за темою; практичні завдання (робота в групах) | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | Опитування за темою – 2 бали 2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 бали. Система накопичення балів за роботу в групах: 1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору, 1 бал – аргументованість, оригінальність пропонуваніх рішень 1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію | 5 |
| Практичне заняття №4 | опитування за темою; практичні завдання (робота в групах) | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | Опитування за темою – 2 бали 2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 бали. Система накопичення балів за роботу в групах: 1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору, 1 бал – аргументованість, оригінальність пропонуваніх рішень 1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію | 3 |
| Практичне заняття №5 | опитування за темою; практичні завдання (робота в групах) | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | Опитування за темою – 2 бали 2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 бали. Система накопичення балів за роботу в групах: 1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору, 1 бал – аргументованість, оригінальність пропонуваніх рішень 1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію | 5 |
| | Тестування Атестація 1 | Тестування проводиться в СЕЗН ЗНУ. | Тестове завдання складається з 10 тестових питань. За правильну відповідь на одне питання студент отримує 0,5 бала. | 5 |
| Практичне заняття №6 | опитування за темою; практичні завдання (робота в групах) | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | Опитування за темою – 2 бали 2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 | 5 |

Запорізький національний університет
Силабус навчальної дисципліни
Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі



| | | | | |
|-----------------------|---|---|--|----------|
| | | | <p>бали. Система накопичення балів за роботу в групах: 1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору, 1 бал – аргументованість, оригінальність пропонованих рішень 1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію</p> | |
| Практичне заняття №7 | опитування за темою; практичні завдання | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | <p>Опитування за темою – 2 бали 2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 бали. Система накопичення балів за роботу в групах: 1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору, 1 бал – аргументованість, оригінальність пропонованих рішень 1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію</p> | 5 |
| Практичне заняття №8 | опитування за темою; практичні завдання (робота в групах) | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | <p>Опитування за темою – 2 бали 2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 бали. Система накопичення балів за роботу в групах: 1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору, 1 бал – аргументованість, оригінальність пропонованих рішень 1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію</p> | 5 |
| Практичне заняття №9 | опитування за темою; практичні завдання (робота в групах) | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | <p>Опитування за темою – 2 бали 2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 бали. Система накопичення балів за роботу в групах: 1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору, 1 бал – аргументованість, оригінальність пропонованих рішень 1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію</p> | 5 |
| Практичне заняття №10 | опитування за темою; практичні завдання (робота в групах) | Питання для обговорення та практичні завдання для виконання розміщені на сторінці курсу в СЕЗН Moodle | <p>Опитування за темою – 2 бали 2 бали – відповідь характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями, повна і послідовна; 1 бал – знання неповні, поверхневі. Студент відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки.</p> | 5 |

Запорізький національний університет
Силабус навчальної дисципліни
Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі



| | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|-----------|
| | | | Робота в групах (виконання ситуаційних завдань) – 3 бали. Система накопичення балів за роботу в групах: 1 бал - вміння чітко, логічно та повно викладати основні положення, аргументовано відстоювати точку зору, 1 бал – аргументованість, оригінальність пропонуваніх рішень 1 бал – активність під час групової роботи; уміння вести дискусію | |
| | Тестування Атестація 2 | Тестування проводиться в СЕЗН ЗНУ. | Тестове завдання складається з 10 тестових питань. За правильну відповідь на одне питання студент отримує 0,5 бала. | 5 |
| Усього за поточний контроль | | | | 60 |
| Підсумковий контроль | | | | |
| Екзамен | Усна відповідь на два теоретичні питання | Питання для підготовки до підсумкового контролю викладено у СЕЗН ЗНУ. https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=10096 | Завдання містить два теоретичних питання, кожне з яких оцінюється в 5 балів та тестові завдання (5 балів). Результат виконання студентом кожного теоретичного завдання оцінюється за такою шкалою: – 5 балів – повне висвітлення питання, уміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію; – 4 бали – висвітлення суттєвих ознак, понять, явищ, закономірностей, зв'язків між ними. – 3-2 бали – часткове висвітлення питання. – 1 бал – поверхнєве висвітлення питання. | 10 |
| | Тестування | Тестування проводиться в СЕЗН ЗНУ. | Тестове завдання складається з 20 тестових питань. За правильну відповідь на одне питання студент отримує 0,5 бала. | 10 |
| Індивідуальне завдання | Індивідуальне завдання з курсу «Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі» являє собою наукове дослідження і виконується за обраною студентом темою з переліку запропонованих тем викладачем. Виконання ІНДЗ передбачає підготовку доповіді-презентації з актуальних проблем та виступ з нею на практичному занятті. Студенти мають підготувати аналітичну доповідь на основі наукових публікацій і статистичних даних за заданою тематикою та підготувати презентацію із побудовою схем, графіків, таблиць, діаграм тощо. З методичними рекомендаціями і вимогами до виконання індивідуального завдання можна ознайомитись на сторінці курсу у СЕЗН ЗНУ: https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=10096 | Максимальна оцінка, яку студент може отримати за виконання індивідуального завдання, становить 20 балів (15 балів - доповідь, 5 балів - презентація). Критерії оцінювання доповіді: 15 балів – повне розкриття теми, наявність власної думки, висновків та списку використаних літературних джерел; 10-14 балів – тема розкрита не повністю, наявні помилки в оформленні; 5-9 балів – наявні матеріали, які не дозволили студенту розкрити тему, відсутня думка студента; 1-4 бали – наявні окремі матеріали, які не дозволяють оцінити думку студента щодо теми дослідження. Критерії оцінювання презентації: 5 балів – презентація точно відповідає темі, містить важливу інформацію, має чітку, логічно вибудовану структуру, робота є прикладом високого рівня володіння комп'ютерними технологіями; 3-4 бали – загалом презентація відповідає темі і є досить інформативною, прослідковується певна структура в розміщенні інформації, проте естетичний вигляд дещо псує недостатньо чітка структура розміщення інформації та не зовсім доречно графіка оформлення. 1-2 бали – містить близький за тематикою матеріал, але не несе важливої інформативної функції, важко вловити структуру подання інформації, графіки і таблиці відсутні, естетичний вигляд незадовільний (відсутня чітка структура розміщення інформації, недоречно графіка оформлення). | 20 | |
| Усього за підсумковий контроль | | | | 40 |



Шкала оцінювання ЗНУ: національна та ECTS

| За шкалою ECTS | За шкалою університету | За національною шкалою | |
|----------------|--|------------------------|---------------|
| | | Екзамен | Залік |
| A | 90 – 100 (відмінно) | 5 (відмінно) | Зараховано |
| B | 85 – 89 (дуже добре) | 4 (добре) | |
| C | 75 – 84 (добре) | | |
| D | 70 – 74 (задовільно) | 3 (задовільно) | |
| E | 60 – 69 (достатньо) | | |
| FX | 35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання) | 2 (незадовільно) | Не зараховано |
| F | 1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом) | | |

6. Основні навчальні ресурси

Рекомендована література

1. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с.
2. Бізнес-планування : навч. посіб. / В.Ф. Гамалій, В.А. Вишневська, О.С. Хачатурян. Кропивницький : ПП «Ексклюзив-Систем», 2017. 186 с.
3. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с
4. Должанський І.З, Загорна Т.О. Бізнес-план. Технологія розробки. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 384 с.
5. Макаренко Н.М., Олійник Н.М. Бізнес-планування. Навчально-методичний посібник. Херсон : ТОВ «ВКФ «СТАР» ЛТД», 2017. 224 с.
6. Агафонова Л. Г., Рога О. В. Підготовка бізнес-плану. Київ: «Знання», КОО, 2000. 158 с.
7. Ковтун О. І. Стратегія підприємства : навч. посіб. Львів : “Новий світ-2000”, 2007. 324 с.
8. Лупак Р. Л. Конкурентоспроможність підприємства : навч. посіб. Львів : в-во ЛКА, 2016.486 с.
9. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу / під загальною редакцією М.М. Поплавської О.О. Гаца. Київ: Кондор, 2008. 460 с.
10. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Київ.: Центрнавчальної літератури, 2006. 348 с.
11. Покропивний С. Ф., Соболев С. М., Швиданенко Г. О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування. Київ: Вид-во КНЕУ, 1999. 208 с.
12. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Київ:ЦУЛ, 2007. 300 с.

Інформаційні ресурси:

1. Господарський Кодекс України № 436-IV від 16.01.2003 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
2. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика: навчальний посібник. 07.02.2012. Київ : Центр учбової літератури. URL: http://culonline.com.ua/Books/Org_ta_plan_diyalnosti_tur_pid_pr_Malska2012.pdf#toolbar=0
3. Михайленко, О., Годун, В., & Юхименко, Є. Розробка бізнес-плану підприємства. *Молодий вчений*, 6 (94), 2021. 211-214 с.. URL: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2021-6-94-43>
4. Кондратюк О. М., Пшеничний В. І. Бізнес-планування в підприємницькому середовищі: теоретичний аспект. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Випуск 26, частина 1. 2019. URL: http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/26_1_2019ua/19.pdf



7. Регуляції і політики курсу

Відвідування занять. Регуляція пропусків.

Відвідування занять є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять має бути регулярним за домовленістю з викладачем у години консультацій, щоб недопустити накопичення відпрацювань. За умови систематичних пропусків може бути застосована процедура повторного вивчення дисципліни.

Політика академічної доброчесності

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Кожний студент зобов'язаний дотримуватися принципів академічної доброчесності. Письмові завдання з використанням часткових або повнотекстових запозичень з інших робіт без зазначення авторства – це *плагіат*. Використання будь-якої інформації (текст, фото, ілюстрації тощо) мають бути правильно процитовані з посиланням на автора! Якщо ви не впевнені, що таке плагіат, фабрикація, фальсифікація, порадьтеся з викладачем. До студентів, у роботах яких буде виявлено списування, плагіат чи інші прояви недоброчесної поведінки можуть бути застосовані різні дисциплінарні заходи (див. посилання на Кодекс академічної доброчесності ЗНУ https://www.znu.edu.ua/docs/kodeks_akadem_chnoyi_dobrochesnost__.pdf).

Використання комп'ютерів/телефонів на занятті

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, отримання довідкової інформації, під час он-лайн тестування тощо). Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Будь ласка, не забувайте активувати режим «без звуку» до початку заняття. Під час виконання заходів контролю (контрольних робіт, іспитів) використання гаджетів заборонено. У разі порушення цієї заборони роботу буде анульовано без права перескладання.

Комунікація

Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є СЕЗН ЗНУ.

Важливі повідомлення загального характеру розміщуються викладачем на форумі курсу. Для персональних запитів використовується сервіс приватних повідомлень.

В разі особливої необхідності комунікація може здійснюватись через месенджери Telegram та Viber., електронну пошту. У листі обов'язково вкажіть ваше прізвище та ім'я, курс та шифр академічної групи.

Визнання результатів неформальної/інформальної освіти

Зарахування балів за певні види робіт або теми курсу може бути здійснене на основі врахування результатів, отриманих здобувачем за рахунок неформальної/інформальної освіти.

Особливості процедури визнання результатів неформальної/інформальної освіти та необхідні документи вказані в Положенні Запорізького національного університету «Про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та /або інформальної освіти (https://sites.znu.edu.ua/navchalnyj_viddil/normatyvna_basa/polozhennya_znu_pro_poryadok_viznannya_rezul__tat__v_navchannya.pdf)



ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ 2024-2025 н. р. доступний за адресою:
<https://tinyurl.com/yckze4jd>.

НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ. Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмій (атестації, заліки, іспити та інші форми контролю) є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9tve4lk>.

ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН, ВІДРАХУВАННЯ. Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (в тому числі проходження практики чи виконання курсової роботи) за результатами однієї екзаменаційної сесії є підставою для надання студенту права на повторне вивчення зазначених навчальних дисциплін. Порядок повторного вивчення визначається Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9pkmmp5>. Підстави та процедури відрахування студентів, у тому числі за невиконання навчального плану, регламентуються Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ЗНУ: <https://tinyurl.com/ycds57la>.

ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ. Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов'язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/57wha734>. Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/yd6bq6p9>; Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9r5dpwh>.

ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА. Телефон довіри практичного психолога **Марті Ірини Вадимівни** (061) 228-15-84, (099) 253-78-73 (щоденно з 9 до 21).

УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ
Запорізького національного університету: **Банак Віктор Аркадійович**
Електронна адреса: v_banakh@znu.edu.ua
Гаряча лінія: тел. (061) 227-12-76, факс 227-12-88

РІВНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ. Центральні входи усіх навчальних корпусів ЗНУ обладнані пандусами для забезпечення доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Допомога для здійснення входу у разі потреби надається черговими охоронцями навчальних корпусів. Якщо вам потрібна спеціалізована допомога, будь ласка, зателефонуйте (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: <https://tinyurl.com/ydhcsagx>.

РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА: <http://library.znu.edu.ua>. Графік роботи абонементів: понеділок-п'ятниця з 08.00 до 16.00; вихідні дні: субота і неділя.



СИСТЕМА ЕЛЕКТРОННОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ (MOODLE):

<https://moodle.znu.edu.ua>

Якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресою: moodle.znu@znu.edu.ua.

У листі вкажіть: прізвище, ім'я, по-батькові українською мовою; шифр групи; електронну адресу.

Якщо ви вказували електронну адресу в профілі системи Moodle ЗНУ, то використовуйте посилання для відновлення паролю <https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015>.

ЦЕНТР ІНТЕНСИВНОГО ВИВЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ: <http://sites.znu.edu.ua/child-advance/>

ЦЕНТР НІМЕЦЬКОЇ МОВИ, ПАРТНЕР ГЕТЕ-ІНСТИТУТУ:

<https://www.znu.edu.ua/ukr/edu/ocznu/nim>

ШКОЛА КОНФУЦІЯ (ВИВЧЕННЯ КИТАЙСЬКОЇ МОВИ):

<http://sites.znu.edu.ua/confucius>